

FOURCHETTE ET CASSOLETTE n°2

La Gazette de la classe de I CAP HCR et C du lycée Louis Darmanté

Décembre 2021

EDITORIAL

Voici notre deuxième gazette sur le thème de Noël et plus particulièrement du chocolat.

Cette gazette est le fruit du travail des élèves de première année CAP CS-HCR et Cuisine lors du cours de co-intervention Français. Par cet exercice, nous essayons de développer des compétences de Français tout en développant une culture professionnelle.

Nous espérons que vous prendrez du plaisir à nous lire pour ce numéro spécial Noël ★

A très vite pour un prochain numéro !

SOMMAIRE

L'évènement page 1

L'endroit page 2

LE MUSÉE DU CHOCOLAT –
L'ATELIER DU CHOCOLAT

Les origines du cacao

L'histoire du chocolat à Bayonne

L'interview page 3

LE CHEF PATISSIER DE L'ATELIER DU
CHOCOLAT : ANTOINE

L'esclavage moderne

La boisson du moment page 4

LE CHOCOLAT CHAUD A L'ANCIENNE

Bonus : Notre repas de Noël servi au
restaurant d'application le 14 décembre

Les recettes du moment pages 5 et 6

CROQUETTES DE FOIE GRAS NOISETTE
PAIN D'EPICES, CHUTNEY POMME –
RAISIN

BUCHE, CHOCOLAT BLANC, ECLATS DE
MARRON, CŒUR FRAMBOISE

L'évènement

Le lundi 22 novembre 2021, nous, élèves de 1ère année CAP CS en CR (service et commercialisation hôtel café et restaurant) sommes allés visiter le musée du chocolat à Bayonne pour en savoir plus sur ce produit, de ses origines à la fabrication.

Avant la visite, nous avons eu le plaisir de faire une dégustation. Voici ce que nous avons pu goûter :

- 97% de cacao en provenance de Venezuela
- 70% de cacao en provenance de Venezuela
- 70% de cacao en provenance de Madagascar
- 70% de cacao, chocolat au piment d'Espelette
- 37% de cacao, chocolat au lait et graines de sésame caramélisées en provenance d'Inde
- 37% de cacao, chocolat au lait et noisettes
- 70% de cacao, praliné, amande, noisette, enroulés de feuille d'or

Nous avons été surpris par l'extrême amertume du chocolat à très forte teneur en cacao.



Rédacteurs en chef : M. DJEBALI, Mme FLEURAT-LESSARD, M. PERES

Rédacteurs : Les élèves de 1^{ère} année CAP Services et Commercialisation en Hôtel Café Restaurant

Les élèves de 1^{ère} année CAP Cuisine

L'endroit : LE MUSÉE DU CHOCOLAT – L'ATELIER DU CHOCOLAT

Grâce à notre visite au musée du Chocolat à Bayonne, nous pouvons vous présenter :

Les origines du cacao :



Le chocolat provient de la fève du cacao qui provient du cacaoyer. Il y a de nombreuses variétés de fèves identifiées à ce jour par les botanistes, mais seulement 3 sont cultivées pour produire le cacao : la fève blanche (le cariole), la fève violette (le forastero), l'hybride du criollo et du forastero (le trinitario)

Le fruit du cacaoyer est appelé cabosse. Les cabosses poussent sur le tronc et les branches principales ainsi que des boutons de fleurs.



Le cacaoyer est originaire d'Amérique Latine. Les Mayas le cultivèrent dès le V^e ou VI^e siècle.

En 1524, Charles Quint reçoit de Cortès une cargaison de fèves. Le Roi n'y voit qu'une curiosité botanique. Contrairement aux Indiens, qui le consomment surtout comme un médicament, les Espagnols ne raffolent pas du chocolat, qu'ils jugent trop amer. C'est après y avoir ajouté du sucre que le chocolat va devenir un produit de consommation à la mode chez les grands et ce dans toute l'Europe.

Au XIX^e siècle, les Espagnols, Portugais, Hollandais, en colonisant l'Afrique et l'Asie, vont y introduire la culture du cacao, ce qui explique que la Côte d'Ivoire est aujourd'hui le premier producteur mondial de cacao.

L'histoire du Chocolat à Bayonne

A Bayonne, l'origine de la fabrication et de la consommation du chocolat semble remonter au début du XVII^e siècle, lorsque les Juifs d'Espagne et du Portugal, pourchassés par l'Inquisition, s'installèrent dans le bourg de Saint-Esprit.

En France, c'est le mariage de l'infante Anne d'Autriche, fille de Philippe III d'Espagne, et de Louis XIII en 1615 qui contribue à l'introduction du chocolat dans le royaume.



Quarante-cinq ans plus tard, l'Infante Marie-Thérèse d'Espagne, après son mariage avec Louis XIV à Saint Jean de Luz en 1660, tentera d'imposer sa boisson favorite à Versailles.

Au XVIII^e siècle, le chocolat joue un rôle important dans l'économie de Bayonne, ce qui crée des rivalités. En 1725, la publication de l'ordonnance des Echevins de Bayonne interdit aux Juifs habitant à Saint Esprit de fabriquer et de vendre au détail du chocolat dans la ville de Bayonne.

Au XIX^e siècle, c'est l'âge d'or du chocolat à Bayonne, qui ne recense pas moins de 31 fabricants de chocolat, mais aussi dans le Pays Basque en général. Dès 1825, le chocolat de Bayonne est récompensé par divers brevets et médailles qui consacrent une qualité unanimement reconnue.

Le XX^e siècle marque un lent déclin de l'activité à Bayonne, même si la fabrication du chocolat reste une réalité. Le chocolat appartient pour de bon au patrimoine historique et gastronomique de la ville.

L'interview : LE CHEF PATISSIER DE L'ATELIER DU CHOCOLAT : ANTOINE

Antoine, chocolatier à l'Atelier du Chocolat depuis 7 ans.

Antoine, quel a été votre parcours ? Quelles études avez-vous faites ?

J'ai d'abord passé un CAP Cuisine car on ne peut pas faire un CAP Chocolatier sans apprendre la cuisine. Puis après avoir passé mon CAP Chocolatier en apprentissage, j'ai eu mon BTM (Brevet Technique de Maîtrise).

Pourquoi avez-vous eu envie de devenir chocolatier ?

Le chocolat est un produit très noble, c'est un produit rare et cher, le transformer est un grand plaisir. C'est aussi une chance, il faut avoir conscience des conditions de travail très difficiles de ceux qui récoltent le cacao dans les pays producteurs, des conditions qui peuvent parfois faire penser à de « l'esclavage moderne* », pour que nous puissions avoir le plaisir de le transformer et de le déguster.

Lors d'une visite au salon du chocolat à Paris, lorsque j'étais apprenti, j'ai été fasciné de voir tout ce qu'on pouvait faire avec le chocolat : la conception, le mélange de cacaos de différentes origines, des sculptures ou des robes !



Quel est votre chocolat préféré ?

Le chocolat de Bolivie ! C'est une chance inouïe de pouvoir en avoir, il est très difficile de s'en procurer. Mais tout dépend des origines du cacao... Et en règle générale, je n'aime pas trop le chocolat en dessous de 70% de cacao.

Avez-vous une idole dans le métier ?

Patrick Roger ! C'est un artiste sculpteur chocolatier français de 53 ans, qui est Meilleur Ouvrier de France.

Quelles sont les tendances actuelles en matière de consommation ?

Il n'y a pas de réels bouleversements. La France reste un grand pays consommateur de chocolat (7^e au rang européen, pour une consommation de presque 7kg/an/habitant).

Les nouvelles tendances sont les chocolats bio et sans gluten.

* Une douceur au goût parfois amer

Il faut savoir que ce sont les petits producteurs qui cultivent le cacao que nous consommons. Ils sont souvent très mal payés par les groupes industriels. Pire, le journaliste danois Miki Mistrati a montré dans un documentaire intitulé « La face cachée du chocolat (2010) » que les grands groupes industriels ont recours (afin d'augmenter leurs revenus) au travail des enfants. Le journaliste révélait dans ce documentaire qu'entre 300 000 et 1 million d'enfants, parfois enlevés de force très jeunes, à l'insu de leurs parents, entre 12 et 14 ans, travaillaient dans les cacaoyères en Côte d'Ivoire.

La boisson du moment : LE CHOCOLAT CHAUD À L'ANCIENNE

Ingrédients

200 g de chocolat noir
(60% de cacao minimum)
1L de lait entier
25g de cacao en poudre
20 cl Crème de fleurette
1 cuillère à café sucre en
poudre

Pour Noël, on pourra y
rajouter 1 bâton de
cannelle et des guimauves

Réalisation

Hacher finement le chocolat
Mettre à chauffer à feu doux dans une casserole le lait, la crème et
le cacao en poudre. Fouetter le tout vivement.
Quand le mélange arrive à ébullition, l'enlever du feu incorporer le
chocolat noir haché. Fouettez le mélange chocolat-lait-crème jusqu'à
ce que les morceaux soient complètement fondus.
Afin d'obtenir une mousse généreuse, vous pouvez verser le
chocolat à l'ancienne dans un mixeur.
Versez le chocolat chaud dans les tasses, il
est prêt à être dégusté. Les plus
gourmand(e)s pourront recouvrir leur chocolat
avec de la chantilly ou encore le parsemer de
mini guimauves et pour Noël, y rajouter un
bâton de cannelle.



Bonus : NOTRE REPAS DE NOËL AU RESTAURANT D'APPLICATION



Les recettes du moment : CROQUETTES DE FOIE GRAS NOISETTE PAIN D'ÉPICE, CHUTNEY POMME – RAISIN (6 personnes)

Ingrédients

BILLES DE FOIE GRAS

Foie gras : 1
Porto et Armagnac : quelques gouttes
Sel et poivre : 1 pincée

PANURE A L'ANGLAISE

Pain de mie : 200 g
Pain d'épice : 200 g
Concassé de noisette : 200 g

CHUTNEY

Pomme : 200 g
Oignon blanc : 200 g
Raisins secs : 100 g
Cassonade : 100 g
Vinaigre de cidre : 5 cl

BLINIS A LA CHATAIGNE

Farine de blé : 100 g
Farine de châtaigne : 100 g
Lait : 0,5 L
Sel : 1 pincée
Poudre de noisettes : 50 g
Œufs : 2
Levure chimique : 10 g

SAUCE CAMEL BALSAMIQUE

Sucre cristal : 100 g
Vinaigre balsamique : 5 cl



Étapes de réalisation

Etape 1 : Tailler le foie gras en cubes de 30 grammes. (30 cubes). Sur papier film, poser les cubes de foie gras ; assaisonner au porto, Armagnac ; sel et poivre. Plier afin d'obtenir des boules de 30 grammes. Réserver au frais.

Etape 2 : Paner à l'anglaise (2 fois) : tremper dans la farine, tremper dans l'œuf, tremper dans la chapelure. Retremper dans l'œuf puis la chapelure. Frire à 160° jusqu'à coloration.

Etape 3 : Verser la cassonade et le vinaigre de cidre dans une casserole. Porter à ébullition le mélange. Peler les pommes et retirer les pépins, puis les couper en dés. Puis peler et émincer les oignons blancs en fines rondelles. Ajouter les pommes en dés et les oignons au vinaigre. Laisser cuire à feu doux 1h, en mélangeant régulièrement. Laisse refroidir le chutney.

Etape 4 : Tamiser la farine de châtaigne et la farine de blé dans un grand saladier. Ajoute la levure chimique, le sel, la poudre de noisette puis les œufs et l'huile de tournesol. Mélanger, puis verser petit à petit le lait tiède, tout en continuant de remuer, jusqu'à obtenir une pâte bien lisse sans grumeaux. Laisser la pâte lever pendant 30 minutes à température ambiante.

Au bout des 30 minutes, faire chauffer un peu de matière grasse dans une poêle. Quand la poêle est bien chaude, former des petits tas de pâte d'environ 5 cm de diamètre dans la poêle. Faire cuire quelques minutes, puis retirer du feu. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Pour la présentation, détailler à l'emporte-pièce.



BÛCHE AU CHOCOLAT BLANC, ÉCLATS DE MARRONS et CŒUR FRAMBOISE (8 personnes)

Ingrédients

BISCUIT DACQUOISE

Poudre d'amande : 80 g
Sucre glace : 80 g
Blanc d'œuf : 4
Farine : 20g

FEUILLANTINE PRALINÉ

Chocolat noir : 100g
Praliné : 100g
Gavotte : 80g

MOUSSE CHOCOLAT BLANC

Crème anglaise :
Lait entier : 25 cl
Jaune d'œuf : 3
Sucre : 50 g
Gousse de vanille : 1/2
Chocolat blanc : 250g
Feuille de gélatine : 2
Crème entière liquide : 500g
Marrons glacés : 100g

INSERT FRAMBOISE

Framboise : 450g
Sucre : 50g
Agar-agar : 1,5g

GLAÇAGE AU CHOCOLAT

Nappage au chocolat : 300g

SAUCE CARAMEL DÉCUI

Sucre : 100g
Eau : 3 cl
Crème entière liquide : 20 cl

Étapes de réalisation

Etape 1 : Réaliser une crème anglaise :

Blanchir les jaunes avec le sucre ; incorporer le lait bouillant ; cuire à 82° (jusqu'à ce que la crème nappe la spatule)

Ajouter la gélatine, faire fondre le chocolat blanc dans la crème anglaise chaude.

Une fois refroidie (mais encore liquide) ajouter la crème fouettée au mélange ; ajouter les brisures de marrons glacés.



Etape 2 : Monter les blancs en neige ; incorporer la poudre d'amande, le sucre et la farine. Cuire sur une plaque au four 5 minutes à 180°.

Etape 3 : Mixer la pulpe de framboise ; ajouter le sucre et l'agar-agar ; porter à ébullition deux minutes en mélangeant. Mettre l'insert dans une gouttière filmée et le congeler.

Etape 4 : Réaliser un caramel : dans une casserole, faire chauffer le sucre et l'eau jusqu'à l'obtention d'une coloration blonde ; ajouter la crème fraîche et porter à ébullition une minute en remuant.

Etape 5 : Faire fondre au bain-marie le chocolat et le praliné à 30°C. Ajouter la feuillantine.

Étaler la préparation entre 2 feuilles de papier sulfurisé (1 cm d'épaisseur). Réserver au frais. Détailler de la largeur de la bûche.

Etape 6 : Montage de la bûche :

Chemiser dans une gouttière le biscuit Dacquoise ; ajouter la mousse au chocolat blanc et l'insert framboise au centre. Couvrir avec la feuillantine au praliné. Napper la bûche avec le glaçage au chocolat.

Servir avec la sauce caramel.

Gouttière

